

PRIMI PIATTI

Insalata di Pasta al Quartirolo

Difficoltà 

Tempo richiesto  40 min

Ingredienti (per 4 persone)

Penne

350 gr

Quartirolo Cademartori

200 gr

Zucchine medie

2

Sedano bianco

1 costa

Yogurt al naturale fluido

1 vasetto

Prezzemolo

20 gr

Olio extravergine d'oliva

2 cucchiari

Pepe rosa in grani

Q.b

Pepe

Q.b

Sale

Q.b

Descrizione

Fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolatela, fatela raffreddare e mettete da parte. Tagliate a julienne le zucchine e fate a cubetti il Quartirolo Cademartori. Tagliate il sedano a tocchetti piccoli e fatelo rosolare in padella per circa 10 minuti con un filo d'olio extravergine d'oliva, un po' d'acqua, sale e pepe. Lasciate raffreddare e passate al mixer. Aggiungete lo yogurt bianco, il prezzemolo tagliato fine e un filo d'olio extravergine d'oliva. In una ciotola unite le verdure e il Quartirolo alla pasta e condite con la salsa di yogurt. Spolverate con del pepe rosa in grani.